

„Schwarzwälder Küche, ohne viel Schnick Schnack“

Ebbis vorus'...?

„Papa's Liebling“

Cordon bleu
Schweineschnitze'le
mit Schinken & Käse gefüllt

23.00 €

„Bunter G'müsgarte“

Carpaccio von der roten und gelben Beete
mit fruchtigem Spargelsalat

12.90 €

Frühlingsalät'le

6.50 €

„ä' dezenter's Portiön'le?“

... dann reduziere' ma
de Preis um 2€.

Ebbis Fleischig's...?

Sie suche' sich zu Ihrem Fleischige'-Hauptgang Ihre Beilage u's:

Hausgemachte Spätz'le, Bratkartoffeln, buntes Salät'le, Pommes Frites, Salzkartoffeln
oder hausgemachte Kartoffelkroketten (eine knackige Gemüse garnitur finden Sie auf jedem Teller'le)

Rumpsteak vom Weiderind

mit hausgemachter Kräuterbutter
30.00€

Rinderfiletgulasch vom Weiderind „Art des Hauses“

33.00€

Kalbsrahmschnitzel

26.00€

Riesenbühlsteak

Schweinesteak mit Champignons,
Speck & Zwiebeln
18.00€

Wilderer-Teller

vom heimischen Wild
mit Preiselbeer'le
30.00€

Saibling & Forellenfilet's

in Butter gebraten
26.00€

Oder doch ebbis ohne Fleisch?

„Spargelschmaus“

Spargel & Käse
im Eierpfannkuchen
18.00€

„Einfach Spargel“

Badischer Spargel *

an Butter-Ei-Schümli
& Kratzete
& Schnitze'le

20.00 € -vegi-

24.00 € -nicht vegi-

Unser

Sternen-Klassiker

„Sternen-Spieß“

Zarte Filets &
Grillgemüse
am Spieß'le

mit hausgemachten
Kartoffelkroketten

28.00 €

Vesper'le?

Dann litz' die Karte
nach oben!

* *Obacht, lieber*

Spargel-Freund,

hier werde ich

„knackig“ gekocht.

Ihr Badischer Spargel

Kursiv markierte Produkte sind nicht aus dem Süden
Wissen was drin' isch?
Litzen Sie die Karte einmal nach oben

„Schwarzwälder Küche, ohne viel Schnick Schnack“

